



Küchenmaschine

10021682

 **KLARSTEIN**
makes life easier

Warnung

Gerät:

Zur Reduzierung der Gefahr von Brand, elektrischem Schlag und Beschädigung:

- Setzen Sie dieses Gerät nicht dem Regen aus.
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gefäße, wie Vasen, auf dieses Gerät.
- Ausschließlich das empfohlene Zubehör verwenden.
- Reparieren Sie dieses Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich zur Wartung an qualifiziertes Kundendienstpersonal.
- Lassen Sie keine Gegenstände aus Metall in dieses Gerät fallen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dieses Gerät.

Netzkabel/Netzteil

Zur Reduzierung der Gefahr von Brand, elektrischem Schlag und Beschädigung:

- Gewährleisten Sie, dass die Spannung der Stromversorgung dem auf diesem Gerät angegebenen Wert entspricht.
- Stecken Sie den Netzstecker vollständig in die Steckdose ein.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Fassen Sie den Stecker beim Herausziehen an seinem Korpus an.
- Verwenden Sie keinen beschädigten Netzstecker oder eine beschädigte Steckdose.
- Installieren Sie dieses Gerät so, dass das Netzkabel sofort aus der Steckdose gezogen werden kann, wenn Störungen auftreten.

Kleine Objekte/Verpackungsteile

(Plastikbeutel, Karton, etc.)

- Bewahren Sie die kleine Objekte (z.B. Schrauben und anderes Montagematerial, Speicherkarten) und Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf, damit sie nicht von diesen verschluckt werden kann. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!

Achtung:

- **Gerät**

Stellen Sie keine Quellen offener Flammen, z.B. brennende Kerzen, auf das Gerät.

Aufstellung

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, wasserfeste und hitzebeständige Oberfläche.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, um im Notfall das Gerät schnell vom Stromkreis trennen zu können.
- Installieren oder positionieren Sie dieses Gerät nicht in einem Bücherregal, Einbauschränk oder einem sonstigen engen Raum. Stellen Sie eine gute Belüftung des Gerätes sicher.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Verstärker oder andere Geräte, die heiß werden können. Diese Hitze könnte das Gerät beschädigen.
- Setzen Sie dieses Gerät keinem direkten Sonnenlicht, hohen Temperaturen, starker Feuchtigkeit und übermäßigen Erschütterungen aus.

Netzadapter

- Der Netzadapter kann mit Wechselstrom von 220 - 240 V betrieben werden.
- Verwenden Sie aber einen geeigneten Steckeradapter, wenn der Stecker nicht in die Netzsteckdose passt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zur

- **Speisezubereitung**

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur zu diesem Zweck verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Transport des Gerätes

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung auf. Um einen ausreichenden Schutz beim Transport des Gerätes zu erreichen, verpacken Sie das Gerät in der Originalverpackung.

Reinigung der äußeren Oberfläche

Verwenden Sie keine flüchtigen Flüssigkeiten, wie Insektensprays. Durch zu starken Druck beim Abwischen können die Oberflächen beschädigt werden. Gummi- oder Plastikteile sollten nicht über einen längeren Zeitraum mit dem Gerät in Kontakt sein.

REINIGUNG

- Vor der Reinigung den Netzstecker abziehen.
- Tauchen Sie das Gehäuse mit dem Motor niemals ins Wasser!
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie nur einen feuchten Lappen, um die Außenseite des Gehäuses zu reinigen.
- Komponenten, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen, können mit Seifenwasser gereinigt werden.
- Lassen Sie die Teile gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

Spezielle Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und behalten Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen.

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen.
- Tauchen Sie die Maschine niemals in irgendwelche Flüssigkeiten. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie den Stecker sofort aus der Steckdose.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden,

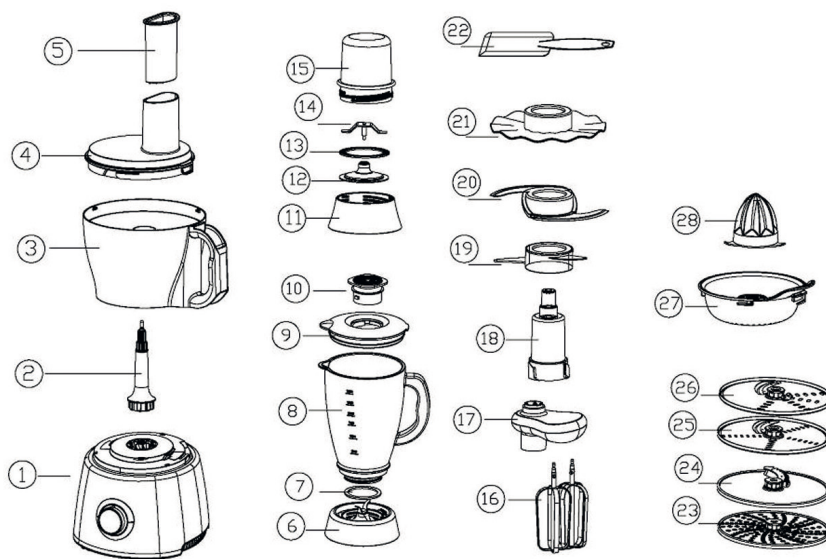
- wenn diese beaufsichtigt oder in der sicheren Benutzung des Gerätes angeleitet werden und wenn sie die möglichen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen. Dieses Gerät soll nicht von Kindern benutzt werden. Lagern Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes immer aus der Steckdose, wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, bevor Sie es zusammen- oder auseinanderbauen und bevor Sie es reinigen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder von dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Halten Sie Ihre Finger von beweglichen Teilen und Werkzeugen fern. Stecken Sie niemals die Finger, etc. in den Klappmechanismus.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, halten Sie bitte das gesamte Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb deren Reichweite.
- Beeinträchtigen Sie keinen der Sicherheitsschalter.
- Platzieren Sie die Maschine auf einer ebenen, glatten und stabilen Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie niemals Ihre Finger oder einen Gegenstand (zB einem Spachtel), um die Zutaten in den Einfüllschacht zu drücken, während das Gerät läuft.
- Seien Sie bei der Handhabung der Klingen oder Einsätze sehr vorsichtig. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie diese von der Schüssel oder dem Mixbecher entfernen, wenn Sie die Schüssel oder den Mixbecher leeren und wenn Sie sie reinigen. Die Schneidkanten sind sehr scharf.
- Warten Sie, bis die bewegliche Teile aufhören, sich zu bewegen, bevor Sie den Deckel der Schüssel oder Mixbecher entfernen.
- Überschreiten Sie nicht den auf der Schüssel oder dem Mixbecher angegebenen maximalen Inhalt.
- Seien sie vorsichtig, wenn sie heiße Flüssigkeiten in das Mixgerät oder den Mixer gießen, da diese aufgrund von plötzlicher Dampfentwicklung ausgestoßen werden könnte.
- Schalten sie das Gerät aus und ziehen sie den Stecker aus der Steckdose, bevor sie Zubehörteile austauschen oder bewegliche Teile entnehmen.

Bedienelemente und Gerätenutzung

VOR DER INBETRIEBNAHME

- Überprüfen Sie bitte vor dem Anschluss an die Steckdose, ob die Art der Stromversorgung und die Netz-Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung das gesamte Packpapier und die Plastiktüten. Reinigen Sie die Armaturen.

IHRE KÜCHENMASCHINE



1	Motorblock	11	Mahlerbasis	21	Emulsionscheibe
2	Abnehmbare Achse	12	Mahlmesseraufsatz	22	Spachtel
3	2.0 L Schüssel	13	Dichtungsring	23	Reibscheibe
4	Schüsseldeckel	14	Mahlmesser	24	Schneid-Wendescheibe/Pommes
5	Stopfer	15	Mahlbecher	25	Schneid-Wendescheibe/dünn
6	Mixeraufsatz	16	Rührbesen	26	Schneid-Wendescheibe/grob
7	Dichtungsring	17	Mixerblock	27	Zitronenpresse
8	1.5L Glasmixbecher	18	Werkzeugträger	28	Auffangbehälter
9	Deckel	19	Plastikschneidemesser		
10	Messbecher	20	Edelstahlschneidemesser		

GESCHWINDIGKEIT – Stufenlose Geschwindigkeitsregelung & Pulsgeschwindigkeit

Nachdem Sie sich für alle benötigten Teile entschieden haben, drehen Sie am stufenlosen Regler um den Betrieb des Gerätes zu beginnen.

Wenn sich die Küchenmaschine langsamer drehen soll, drehen Sie den Regler nach links.

Wenn sich die Küchenmaschine schneller drehen soll, drehen Sie den Regler nach rechts.

Es gibt eine weitere Bedienmöglichkeit: der Impulsschalter.

Drehen Sie den Regler auf die Impulsposition, bewegt sich die Maschine mit der höchsten Geschwindigkeit.

Drehen Sie den Regler wieder auf „0“, bleibt die Maschine stehen.

BENUTZUNG DER KLINGE

Diese 2 Klingen (Plastikschneidemesser und Edelstahlschneidemesser) können die vielseitigsten aller Zubehöerteile sein. Die Dauer der Verarbeitungszeit hängt von den verschiedenen Lebensmitteln ab. Benutzen Sie für gröbere Lebensmittel die Impulskontrolle.

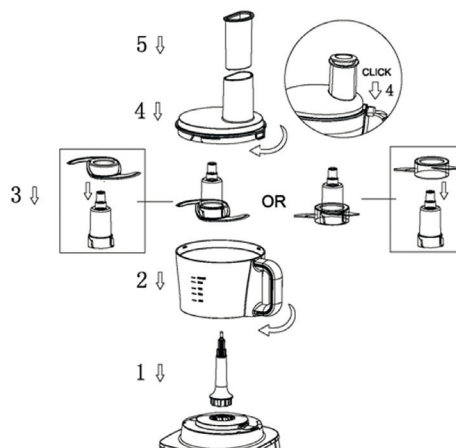
Benutzen Sie diese 2 Klingen für die Herstellung von Kuchen und Gebäck, das Zerhacken von rohem und gekochtem Fleisch, Gemüse, Nüssen, Pasteten, Saucen, Suppen und auch für das Zerkrümeln von Keksen und Brot.

- Das Gerät darf nicht länger als 30 Sekunden durchgehend benutzt werden und der Motor sollte nach 3 Arbeitsgängen wenigstens 1 Minute lang abkühlen.
- Bevor es verarbeitet wird, sollte das Fleisch in 3 X 3 cm große Stücke geschnitten werden. Platzieren Sie niemals mehr als 500g Fleisch in den Behälter. Nach 3 Minuten ist das Fleisch fein verarbeitet.
- Verwenden Sie die Messerklinge aus Edelstahl nicht zum Mischen von Mehl.

- Die Kunststoffmesser Klinge können Sie zum Mischen von Mehl verwenden, allerdings nicht länger als 3 Minuten. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es weiter verwenden.
- * Setzen Sie immer zuerst die Klinge in die Schüssel ein, bevor Sie damit beginnen, die Zutaten einzufüllen.
- * Wenn Sie Zwiebeln zerhacken, benutzen Sie die Impulsfunktion mehrmals, um zu verhindern, dass die Zwiebeln zu fein zerhackt wird.
- * Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (harten) Käse oder Schokolade zerhacken. Sonst werden diese Zutaten zu heiß, beginnen zu schmelzen und werden klumpig.

Bedienung:

- Folgen Sie dem rechts dargestellten Arbeitsablauf Schritt für Schritt, um die Komponenten der Maschine zusammenzubauen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel in Schritt 2 und der Deckel in Schritt 4 korrekt verriegelt sind, ansonsten funktioniert die Maschine nicht.
- Nach der Benutzung sollten Sie die Klingen entfernen, um diese zu reinigen.
- Seien Sie bei der Handhabung des Edelstahlschneidemessers vorsichtig. Es ist sehr scharf.



- Öffnen Sie den Deckel erst, wenn sich die Klingen in der Schüssel nicht mehr bewegen.

BENUTZUNG DER KÜCHENMASCHINE

- * Benutzen Sie die Maschine nicht mehr als zwei Mal, solange sie nicht abgekühlt ist.
- * Öffnen Sie den Deckel nicht, solange sich die Klinge bewegt.
- * Geben Sie während der Verarbeitung flüssige Zutaten hinzu, indem Sie diese durch das Loch im Deckel in den Mixbecher schütten.
- * Schneiden Sie feste Zutaten in kleine Stücke, bevor Sie diese verarbeiten.
- * Wenn Sie große Mengen verarbeiten, sollten Sie die Zutaten in kleine Mengen aufgeteilt verarbeiten, anstatt einmal eine große Menge zu verarbeiten.
- * Verwenden Sie gekochte Zutaten, um Suppe vorzubereiten.
- * Bei der Verarbeitung einer heißen Flüssigkeit oder wenn diese dazu tendiert, zu schäumen, (z.B. Milch), sollten Sie nicht mehr als 1 Liter in den Mixbecher geben, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- Wenn das Resultat nicht befriedigend ist, schalten Sie das Gerät aus und verrühren Sie die Zutaten mit einem Spachtel.
- Um eine lange Lebensdauer der Maschine zu gewährleisten, darf diese nicht länger als 30 Sekunden durchgehend benutzt werden und der Motor sollte nach 3 Arbeitsgängen wenigstens 3 Minuten lang abkühlen.

Bedienung des Glasmixbechers:

1. Setzen Sie die Klinge in den Mixeraufsatz ein.
2. Setzen Sie den Dichtungsring auf Mixeraufsatz und stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring korrekt aufgesetzt ist, um ein Auslaufen zu verhindern.
3. Drehen Sie den Glasmixbecher auf die Mixeraufsatz.
4. Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
5. Bedecken Sie den Deckel und den Messbecher.
6. Platzieren Sie den Glasmixbecher auf den Motorblock und drehen Sie ihn, um ihn zu verriegeln.



7. Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Impulskontrolle.
8. Bewegen Sie weder den Mixbecher noch den Deckel, wenn die Maschine läuft.

BENUTZUNG DER REIB / RASPEL / SCHNEID-WENDESCHLEIBE

Benutzen Sie die Raspelscheibe für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, Rote Beete und Zwiebeln.

Benutzen Sie die Schneid-Wendeschleibe /Pommes Schneid-Wendeschleibe für besonders feine Pommes Frites im Julienne-Stil; für feste Zutaten für Salate, Verzierungen, Kasserole und Pfannengerichte

Benutzen Sie die Reibscheibe für Käse, Karotten, Kartoffeln und Nahrungsmittel mit einer ähnlichen Struktur.

- Die Maschine darf nicht länger als 10 Minuten durchgehend benutzt werden und der Motor sollte vor der nächsten Benutzung wenigstens 30 Minuten lang abkühlen. Achten Sie auf die Kapazität der Schüssel. Sobald die Zutaten an der Markierung für die maximale Kapazität der Schüssel angelangt sind, müssen den Betrieb einstellen und die Zutaten aus der Schüssel entfernen.
- Schieben sie nach dem Einschalten die Zutaten gleichmäßig mit dem Stopfer durch den Einführschacht - stecken Sie niemals Ihre Finger in den Einführschacht.

Bedienung der Edelstahl-Klingenscheibe:

- Details der Klingenscheiben:



Pommes Frites
Julienne Scheibe



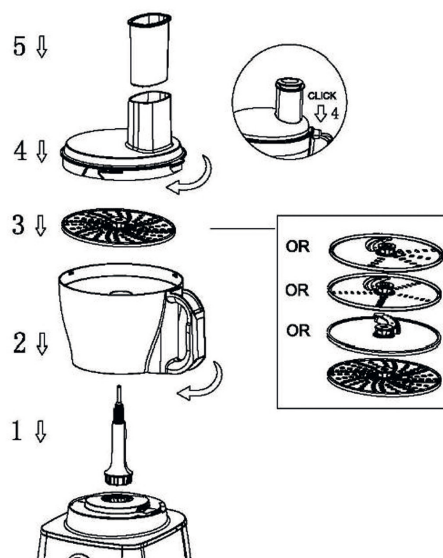
2 in 1 Klinge:
Julienne Scheibe/grobe Klinge



2 in 1 Klinge:
Julienne Scheibe/feine Klinge



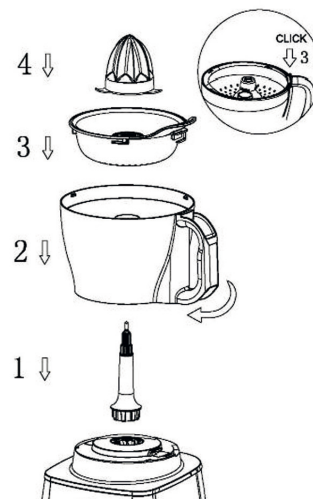
Reibscheibe



- Folgen Sie dem rechts dargestellten Arbeitsablauf Schritt für Schritt, um die Komponenten der Maschine zusammenzubauen.
- Seien Sie bei der Handhabung der Klingenscheibe vorsichtig. Sie ist sehr scharf.

BEDIENUNG DER ZITRONENPRESSE

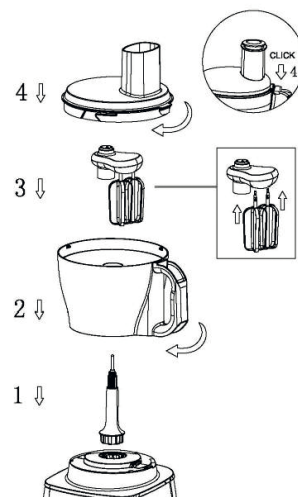
- Benutzen Sie die Zitronenpresse, um Saft aus Zitrusfrüchten herauszupressen (z.B. Orangen, Zitronen, Limetten und Pampelmusen).
- Die Maschine darf nicht länger als 10 Minuten durchgehend benutzt werden und der Motor sollte vor der nächsten Benutzung wenigstens 30 Minuten lang abkühlen. Es wird empfohlen, die Maschine von Zeit zu Zeit zu stoppen um das Fruchtfleisch aus dem Sieb zu entfernen.
- Folgen Sie dem rechts dargestellten Arbeitsablauf Schritt für Schritt, um die Komponenten der Maschine zusammenzubauen.



- Benutzen Sie die niedrigste Geschwindigkeit, um den Saft herauszupressen, um das Herausspritzen zu verhindern.

BEDIENUNG DER RÜHRBESEN

- Nur zur Benutzung für leichte Mischungen, wie Eiweiß, Sahne, Kondensmilch und um Eier und Zucker für fettfreie Biskuits zu schlagen.
- Schwerere Mischungen wie Fett und Mehl führen zu Schäden an der Maschine.
- Die Maschine darf nicht länger als 10 Minuten durchgehend benutzt werden und der Motor sollte vor der nächsten Benutzung wenigstens 30 Minuten lang abkühlen.
- Wir empfehlen nicht mehr als 6 Eier hinzuzufügen, um eine bessere Leistung zu gewährleisten.
- Folgen Sie dem rechts dargestellten Arbeitsablauf Schritt für Schritt, um die Komponenten der Maschine zusammenzubauen.
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass die Rührbesen gut im Mixerblock eingesetzt sind.

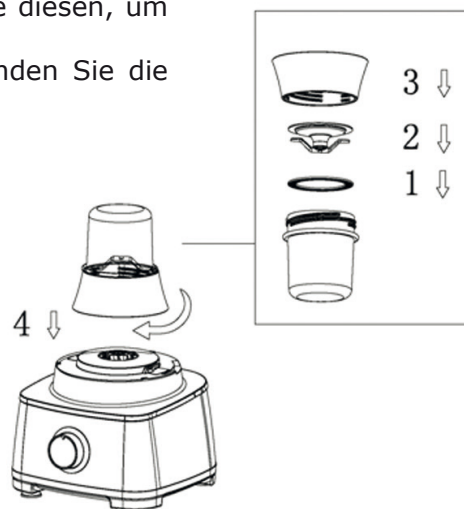


BEDIENUNG DES MAHLERS

Um Kräuter, Nüsse und Kaffeebohnen usw. zu mahlen....

1. Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mahlbecher. Nicht mehr als zur Hälfte füllen.
2. Setzen Sie den Dichtungsring auf den Mund des Mahlbechers.
3. Setzen Sie das Mahlmesser auf den Dichtungsring, die Klinge sitzt umgekehrt auf.
4. Schrauben Sie die Mahlerbasis auf den Becher, bis dieser Fingerfest sitzt.
5. Platzieren Sie den Mahler auf den Motorblock und drehen Sie diesen, um ihn zu verriegeln.
6. Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein oder verwenden Sie die Impulskontrolle.

- ☐ Die Maschine darf nicht länger als 1 Minute durchgehend benutzt werden und der Motor sollte vor der nächsten Benutzung wenigstens 30 Minuten lang abkühlen.
- ☐ Es darf nicht mehr als 50g an Zutaten (Kaffee, Nüsse usw.) eingefüllt werden.



BEDIENUNG DER EMULSIONSCHEIBE

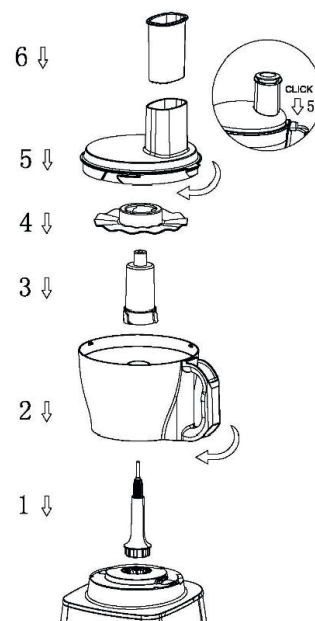
- * Für Instantpudding, Mayonnaise, Sahne, für das Schlagen von Eiern, Eiweiß und Biskuitmischungen usw..
- * Die Zubereitung von Kuchenmischungen mit Butter oder Margarine oder das Kneten von Teig ist nicht erlaubt.

- * Um Eiweiß (bei Zimmertemperatur) zu schlagen, sollte die Schüssel und die Emulsionscheibe trocken und frei von Fett sein.
 - * Reinigen Sie die Emulsionscheibe nach der Benutzung.
- ☐ Die Maschine darf nicht länger als 3 Minute durchgehend benutzt werden und der Motor sollte vor der nächsten Benutzung wenigstens 30 Minuten lang abkühlen
- Folgen Sie dem rechts dargestellten Arbeitsablauf Schritt für Schritt, um die Komponenten der Maschine zusammenzubauen.

LÄRM



Wir erklären hiermit, dass unser Produkt einen Betriebsgeräuschpegel von mehr als 80dB(A) aber weniger als 88dB(A) hat. Wir empfehlen, während der Benutzung des Gerätes einen Ohrenschutz zu tragen.



Reparaturen

- Reparaturen am Gerät sollten nur von einer autorisierten Fachwerkstatt durchgeführt werden.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig und führen Sie Reparaturen nie selber aus!
- Falscher Zusammenbau führt möglicherweise zu Fehlfunktionen oder dem Totalausfall.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät.

Achtung:

Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen. Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Beachten Sie:

Die Gewährleistung verfällt bei Fremdeingriffen in das Gerät.

Technische Eigenschaften

Der Hersteller dieses Produktes ist die **CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.**

Konformitätserklärung



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2004/108/EG (EMV)

2006/95/EG (Niederspannung)

2011/65/EG (RoHS)

Elektroaltgeräte



Befindet sich die obige Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH; Wallstraße 16; 10179 Berlin, Germany

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

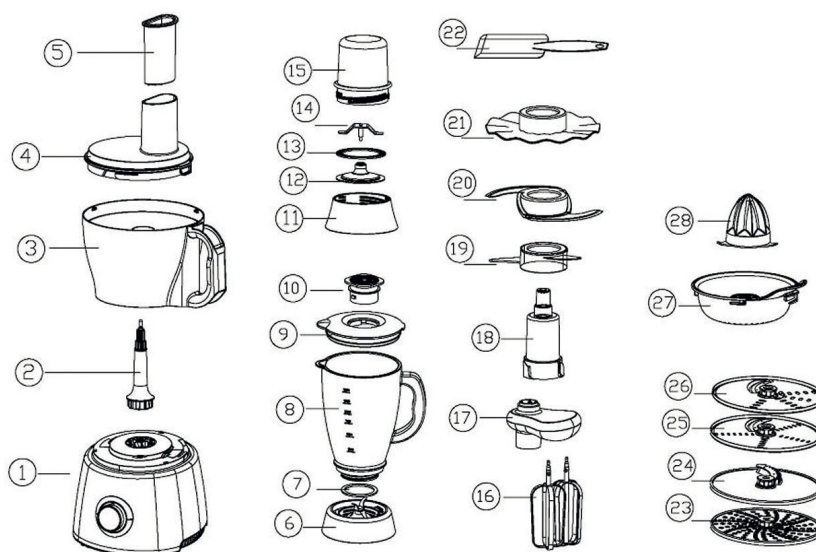
Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions for future reference.

- ☐ This appliance is for household use only.
- ☐ Never dip machine into any liquid and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- ☐ this appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
- ☐ Children shall not play with the appliance. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- ☐ Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- ☐ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacture of its service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.
- ☐ Keep your finger away from moving parts and fitted tools .Never put your fingers etc in hinge mechanism.
- ☐ Use only original spare parts.
- ☐ In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- ☐ Do not interfere with any safety switches.
- ☐ Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- ☐ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running.
- ☐ Be very careful when you handle the blades or inserts. Be especially careful when you remove them from the bowl or jar, when you empty the bowl or jar and when you clean them. Their cutting edges are very sharp.
- ☐ Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- ☐ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar.

BEFORE CONNECTING TO POWER

- ☐ Before connecting to the power, please check whether the type of supply and the mains voltage match with the details given on the rating label on the appliance.
- ☐ Using for the first time, rip off all wrapping paper and plastic bags. Clean the fittings.

KNOW YOUR KITCHEN MACHINE



1	Motor Body Unit	11	Grinder Base	21	Emulsifying Disc
2	Detachable Drive Shaft	12	Grinder Blade Base	22	Spatula
3	2.0 L Bowl	13	Sealed Ring	23	Shredder Disc
4	Bowl Cover	14	Grinder Blade	24	French Fried Potato Julienne Disc
5	Feed Tube Pushers	15	Grinder Cup	25	Fine Slicer & Julienne Disc
6	Glass Blender Base	16	Mixer Beaters	26	Rough Slicer & Julienne Disc
7	Sealed Ring	17	Mixer Body Unit	27	Citrus Juicer Body Unit
8	1.5L Glass Jar	18	Blade Shaft	28	Citrus Juicer Runner
9	Lid	19	Plastic Knife Blade		
10	Measuring Cup	20	Stainless Steel Knife Blade		

SPEED – Stepless Speed Regulating & Pulse Speed

After settle down the parts you need, turn on the stepless speed regulating to start the operation.
If you want the food processor move slowly, turn the adjustment for a little.
If you need the food processor move fast, turn the adjustment for more.

There is another adjustment: pulse switch.
Turn the pulse switch, the machine will move into the fastest speed.
Stop the pulse switch, the machine will stop moving.

USING THE KNIFE BLADE

These 2 knife blades (Plastic Knife Blade and Stainless Steel Knife Blade) could be the most versatile of all the attachments. The length of the processing time is different base on different food. For coarser textures use the pulse control.

Use these 2 knife blades for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

- ☐ Not allowed to continuously use more than 3 minutes, should cool down the motor at least 1 minute, for 3 cycles.
- ☐ Before processed, please cut the meat into 3 X 3 cm Size. Never put more than 500g such meat into the container.
- ☐ For stainless steel knife blade chopping operation, suggest within 30-40 seconds to keep the best food result.
- ☐ Do not use the stainless steel knife blade for mixing flour.
- ☐ Plastic knife blade could for mixing flour, not more than 3 minutes. Should cool down the motor before next operation.

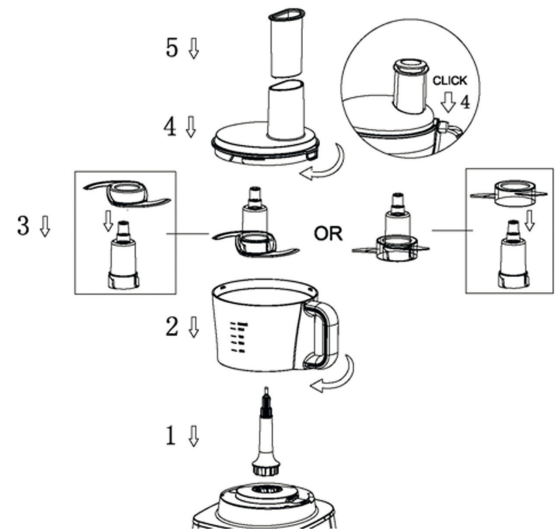
* Always put the blade in the bowl before you start to add the ingredients.

* If you chop onions, use the pulse function a few times to prevent the onions into too finely chopped.

- * Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.

Operation:

- Follow the flows as picture in right side one step by one step to assemble components into machine.
- Sure the bowl in step 2 and lid in step 4 Is locked well or the machine will not work.
- After operation, you could disassemble 2 kinds Blades from Drive Shaft B for clean in opposition against assembly way.
- Always take care of Stainless steel knife blade, it is very sharp.
- Only open the lid to take out the food when the blades in bowl are already stopped.



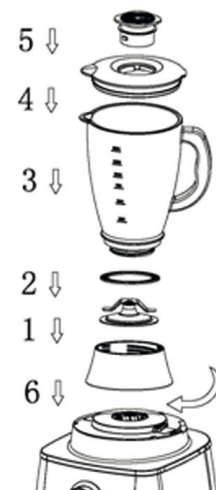
USING THE BLENDER

- * Do not operate the machine more than twice until it is cool down before next processing.
- * Never open the lid when the blade rotates.
- * To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the hole in the lid.
- * Cut solid ingredients into smaller pieces before you process them.
- * For a large quantity, pour small batches of ingredients instead of a large quantity in one time.
- * Use cooked ingredients for a soup preparation.
- * If a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.

- If the result is not satisfied, switch off the appliance and stir the ingredients with a spatula.

Operation for Glass Jar:

1. Set the blade into Glass Blender Base
2. Fit the sealed ring into the Blender Base and ensuring the sealed ring is located correctly In case any leaking.
3. Screw the glass jar into the Blender Base
4. Put your ingredients into the jug.
5. Cover the lid and Measuring Cup.
6. Place the Glass Jar onto the motor body unit and turn for lock.
7. Select a speed or use the pulse control.
8. Don't move the jar, lid when the machine is working.



USING THE SHREDDER / SLICER / JULIENNE DISC

Use the Slicer Disc for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.
 Use the Julienne Disc is for firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries
French Fried Potato Julienne Disc is for Julienne style French fries potatoes;
 Use the Shredding Disc for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.

- ☐ Not allowed to continuously use more than 10 minute till motor is cool down with at least 30 minute before next operation. Pay attention on the container capacity. Once the food comes to max line of container, need to stop operation and pour out the food from container.
- ☐ Switch on and push down evenly with the Pushers - never put your fingers in the feed tube.

Operation for Full Stainless Steel Blade disc:

- Blades disc details:



French Fried Potato Julienne Disc



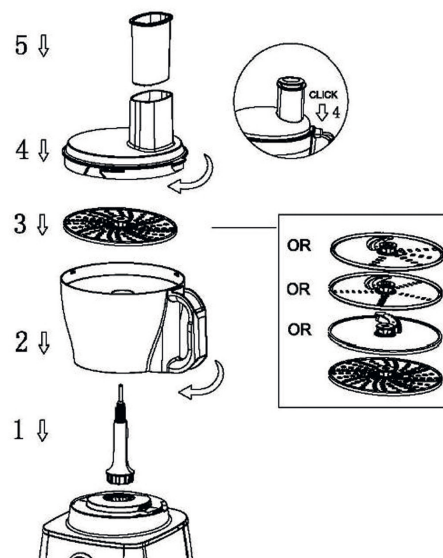
2 in 1 blade: Rough Slicer & Julienne Disc



2 in 1 blade: Fine Slicer & Julienne Disc



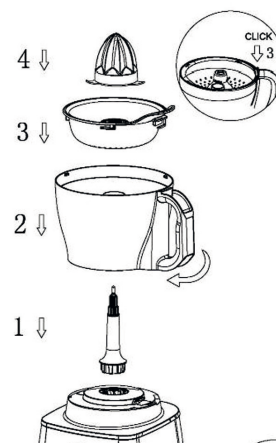
Shredder Disc



- Follow the flows as picture in right side one step by one step to assemble components into machine.
- Always take care of blade disc, it is very sharp.

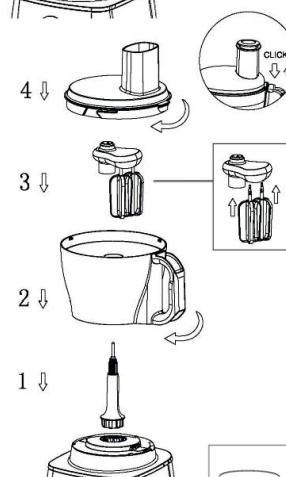
USING THE CITRUS JUICER

- Use this citrus juicer to squeeze the juice from citrus fruits (e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits).
- ☐ Not allowed to continuously use more than 10 minute till motor is cool down with at least 30 minute before next operation. Suggest Stop pressing from time to time to remove the pulp from the sieve
- Follow the flows as picture in right side one step by one step to assemble components into machine.
- Use the lowest speed to squeeze the juice in case of splash.



USING THE TWIN BEATER GEARED WHISK

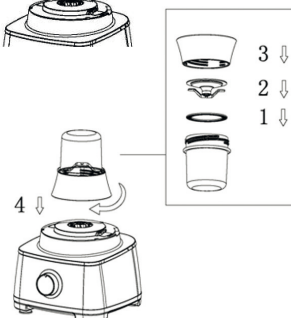
- * Use for light mixtures only eg egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges.
- ☐ Heavier mixtures such as fat and flour will damage it.
- ☐ Not allowed to continuously use more than 10 minute till motor is cool down with at least 30 minute before next operation.
- ☐ Suggest not to add more than 6 eggs for better performance.
- Follow the flows as picture in right side one step by one step to assemble components into machine.
- Sure the Beaters are well inserted into Mixer Body Unit before operation.



USING GRINDER

Use for milling herbs, nuts and coffee beans and so on....

- 1 Put your ingredients into the Grinder cup. Fill it no more than half full.
- 2 Set the sealing ring onto the mouth of Grinder cup.
- 3 Set the Grinder blade onto the sealing ring, Blade is upside down.
- 4 Screw the Grinder base onto the cup until it is finger tight.



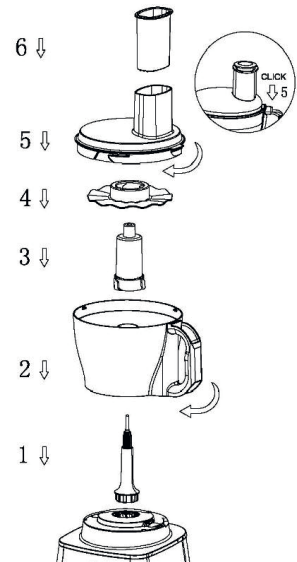
5 Place the Grinder onto the motor body unit and turn to lock .

6 Switch on to maximum speed or use the pulse control.

- ☐ Not allowed to continuously use more than 1 minute till motor is cool down with at least 30 minute before next operation.
- ☐ Not allowed add ingredients (coffee, nuts and so on) more than 50g.

USING EMULSIFYING DISC

- * Use for aioli, instant pudding, mayonnaise, whipping cream, whisking eggs, egg whites, and sponge cake mixtures and so on.
 - * No allow to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough.
 - * For egg whites (at room temperature) whisking, the bowl and the emulsifying disc should be dry and free from grease.
 - * Keep clean the emulsifying disc after use.
- ☐ Not allowed to continuously use more than 10 minute till motor is cool down with at least 30 minute before next operation.
 - Follow the flows as picture in right side one step by one step to assemble components into machine.



CLEANING

- ☐ Before cleaning remove the power cord from the socket.
- ☐ Never immerse the housing with motor in water!
- ☐ Do not use any sharp or abrasive detergents.
- ☐ Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.
- ☐ Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- ☐ Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

NOISE



We hereby declared that our product have a working noise level more than 80dB(A) but less than 88dB(A). We suggest wearing ear protection while operating the appliance.

WEEE



This product contains recyclable materials.

Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please contact your local municipality for the nearest collection point.

CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH; Wallstraße 16; 10179 Berlin, Germany